



**СОВЕТЫ
МОЛОДЫМ
ХОЗЯЙКАМ**



PHOTOS BY ANDREY G AKA DONUT190

СОВЕТЫ МОЛОДЫМ ХОЗЯЙКАМ

ЛЕНИНГРАД 1990

Отдельные рецепты взяты
из книги Е. Молоховец «Подарок молодым хозяйкам»,
т. I и II, изданной в С.-Петербурге в 1899 году

Редактор Л. Н. Снеткова

Художник Е. В. Иванов

Технический редактор Г. П. Парфенова

Корректор Л. Н. Снеткова

Сдано в набор 11.07.90.

Подписано к печати 13.07.90.

Формат $60 \times 88^{1/32}$. Бумага писчая. Гарнитура Таймс. Фотонабор.

Печать офсетная. Печ. л. 1. Тираж 500 000. Заказ 993. Цена 50 к.

СППО-2 Ленуприздата, Парголово, ул. Ломоносова, 115.

© СП «Соваминко»

ВАРЕНЬЕ

Крыжовник. Взять крупного зеленого, т. е. неспелого, крыжовника, вынуть семечки, сполоснуть, когда обсохнет, взвесить. Залить спиртом или крепкой водкой так, чтобы покрыло ягоды, накрыть, через час откинуть на решето. Между тем кастрюльку наполнить вишневыми листьями, залить водой, вскипятить раза два-три и этой водой облить несколько раз крыжовник, сложенный на решете, а потом обливать его холодной водой, пока не остынет. На 1 фунт¹ очищенного крыжовника взять 1 стакан воды и 2 фунта сахара. Прокипятить сироп, всыпать ягоды, вскипятить раза три, каждый раз снимая тазик с огня минуты на две или три, потом доварить на самом легком огне.

Малина. 1 фунт свежей неперезрелой малины сложить на блюдо, одну ягодку подле другой, посыпать 1 полной ложкой мелкого сахара, оставить так на один час. 1,5 фунта сахара залить 1 стаканом воды, вскипятить, отставить; через 5 минут, когда сироп немного остынет, положить в него малину, встряхнуть тазик, поставить на плиту, когда вскипит,

¹ Единица массы в системе русских мер, 1 фунт $\approx$ 400 г.

отставить, снять осторожно пену, опять вскипятить и варить, пока ягоды не сделаются полными.

Малина лесная. Собрать крупную не слишком переспелую малину в сухую хорошую погоду, положить ягоды на блюдо. На 1 фунт ягод отвесить 1,5 фунта сахара; $\frac{1}{4}$ часть тотчас же истолочь, посыпать им ягоды, поставить блюдо на лед на всю ночь. На другой день приготовить сироп из 1 стакана воды и оставшегося сахара, залить ягоды остывшим уже сиропом на 3 часа; после варить как обычно. Когда варенье будет готово, перелить в салатник, дать остынуть, выбрать ягоды деревянным прутиком или чайной ложечкой, складывая их в банку; сироп же процедить, залить им ягоды. Осыпание ягод на ночь сахаром скрепляет ягоды и не допускает их разваривания в сиропе.

Вишни и черешни. Вынуть осторожно из вишен и черешен косточки так, чтобы не испортить целости ягод, промыть их на решете холодной водой со льдом. На 1 фунт неочищенных ягод взять 1,5 или 2 фунта сахара и 1 стакан воды на каждый фунт сахара; прокипятить сироп, всыпать ягоды, варить как обычно. Или, всыпав ягоды в сироп, поварить их, но недолго, вылить в каменную чашку. На другой день слить осторожно сироп;

когда
гото
осту
пром
в ка
осты
слит
рить

Зе

в хор
жить
пать
на це
сироп
проки
как о

Ябл

от ко
зять о
же в х
с куск
вскипе
дить. П
сахара
опусти
не сде
не раз
банку,
густоты

когда закипит, всыпать ягоды и варить их до готовности, потом, вылив в каменную чашку, остудить, переложить в банку и т. д. Или, промыв ягоды водой со льдом, сложить их в каменную чашку, залить вскипяченным и остывшим густым сиропом; на другой день слить сироп, вскипятить, всыпать ягоды и варить до готовности.

Земляника. Взять 1 фунт свежей, крупной, в хорошую погоду собранной земляники, сложить ее на блюдо, скропить спиртом; засыпать 0,5 фунтом сахара, поставить в погребе на целую ночь. На другой день приготовить сироп из 1,5 фунта сахара и 1 стакана воды, прокипятить, всыпать ягоды, далее поступать как обычно.

Яблоки. Взять сладкие яблоки, очистить их от кожицы, разрезать каждое пополам, вырезать осторожно семечки, бросая яблоки тотчас же в холодную воду. Вскипятить отдельно воду с куском корицы, опустить яблоки, дать им вскипеть два раза, откинуть на решето, остудить. Прокипятить сироп из 1,5 или 2 фунтов сахара и 4 стаканов воды на 1 фунт яблок, опустить яблоки, варить на малом огне, пока не сделаются прозрачными, смотреть, чтобы не разварились. Затем вынуть их, сложить в банку, сироп же уварить до надлежащей густоты, остудить, залить яблоки.

Сливы белые и желтые. Взять 1 фунт этих слив, но не совсем зрелых, наколоть иголкой кожицу, обварить кипятком, дать стоять до тех пор, пока кипятки не остынет, откинуть на сито. Вскипятить сироп из 2 фунтов сахара и 2 стаканов воды, положив в него, кто любит, кусочек ванили, остудить, облить им сливы; на другой день слить сироп, вскипятить, остудить, залить сливы; повторить это раза три. В последний раз вскипятить сироп, всыпать сливы, варить с полчаса, снимая накипь, слить в каменную чашу, остудить, сложить в банку.

Сливы венгерские зеленые. В конце августа собрать незрелых еще слив венгерских, т. е. зимовых, проколоть их в нескольких местах иголкой, бросая их в холодную воду. Перемешать воду, поставить их на плиту; как только вода вскипит и сливы всплывут наверх, тотчас отставить тазик; когда сливы осядут на дно, опять поставить тазик на огонь; когда сливы опять начнут выплывать, отставить, откинуть их осторожно на сито. От точности исполнения зависит качество варенья. Когда вода стечет, уложить сливы в банку. На 1 фунт слив взять 2 фунта сахара и 2 стакана воды. Взять сначала 2 стакана воды и 1 фунт сахара, вскипятить сироп и остывшим облить сливы. Через сутки сироп слить, прибавить еще 0,5 фунта сахара, вскипятить, остывшим за-

ли
ны
по
два
что

П
кол
воду
мин
пяти
чаш
перс
немн
перс
воды
тить
от ог
а пот
некот
слить
бавля

Абр
вляето

Варе
жом д
рать зе
до мяг
легко

лить сливы. На третий день всыпать остальные 0,5 фунта сахара. Когда сироп вскипит, положить в него сливы, вскипятить их два-три; доварить на легком огне, смотреть, чтобы не разварились.

Персики. Не слишком зрелые персики проколоть в нескольких местах, опустить в теплую воду, слегка вскипятить, отставить, через 10 минут вынуть на сито. Воду, в которой вскипятили персики, поставить в холодное место в чашке; на другой день опять вскипятить в ней персики, отставить, сложить на сито. Когда немного обсохнут, взвесить фрукты; на 1 фунт персиков взять 2 фунта сахара и 1,25 стакана воды, в которой варились персики, прокипятить сироп, снять накипь; ненадолго отставить от огня и в теплый сироп опустить персики, а потом варить их на легком огне. Если через некоторое время окажется, что сироп жидкий, слить его, вскипятить еще два-три, прибавляя сахара.

Абрикосы. Варенье из абрикосов готовится точно так, как и варенье из персиков.

Варенье из лимонов. Нарезать острым ножом довольно тонкие ломтики лимона, выбрать зернышки, залить холодной водой, варить до мягкости так, чтобы кожицу можно было легко проколоть. Вынуть лимоны из воды,

сложить на глубокую тарелку, накрыть такой же тарелкой и положить между двумя пуховыми подушками на несколько часов, пока не остынут. Взвесить их, сложить в банку. На 1 фунт лимонов взять 1,5 фунта сахара и 2 стакана воды. Сироп приготовить следующим образом: 2 стакана воды, в которой варились лимоны, и 1 фунт сахара вскипятить, остудить, залить лимоны. На другой день слить сироп, вскипятить, прибавить еще 0,25 фунта сахара, остывшим залить лимоны. На третий день опять слить, вскипятить, всыпать остальные 0,25 фунта сахара, и теплым, но не горячим залить лимоны; когда совершенно остынут, завязать банку.

Виноград белый или синий. Очистить виноград от зернышек и на 1 фунт очищенных ягод взять 2 фунта сахара; половину, т. е. 1 фунт сахара, мелко истолочь, осыпать им ягоды на ночь. На другой день приготовить сироп из оставшегося 1 фунта сахара и $\frac{3}{4}$ стакана воды, вскипятить, слегка остудить; потом всыпать ягоды с сахаром, варить, пока не будут готовы и не начнут опадать на дно.

Дыня. Взять не совсем зрелую дыню, очистить ее, срезать зеленую корку, нарезать кусочками, взвесить, опустить в кипяток; когда закипит, переложить на сито, промыть холод-

ной водой со льдом, сложить на блюдо, затем смочить слегка спиртом и оставить так на 15 минут. — На 1 фунт дыни взять 2 фунта сахара и 1 стакан воды. — Вскипятить сироп, опустить дыню, варить на легком огне, пока не сделается прозрачной. Можно приготовить сироп из одного стакана воды и 1 фунта сахара, в остывший сироп опустить дыню и варить, подсыпая понемногу остальной фунт сахара.

Брусника с яблоками. На 1 фунт чисто перебранной брусники взять 4 сладких яблока, срезав с них кожицу, нарезать ломтиками, вынуть семечки и сердцевину. В сиропе из 1,5 фунта сахара и 1,5 стакана воды варить сперва бруснику до половины готовности, а потом всыпать туда сладкие яблоки; можно положить также лимонной корки, отваренной в воде, или цедры лимонной.

Айва. Срезать кожицу, нарезать кусочками, всыпать в тазик, залить холодной водой так, чтобы она их покрыла, сварить айву до половины готовности; откинуть на сито, чтобы стекла вода. Эту воду процедить. Айву взвесить и на каждый фунт айвы взять 1,5 стакана воды, в которой варилась айва, и 2 фунта сахара, прокипятить сироп до густоты, всыпать айву, вскипятить два-три раза на большом огне, затем доваривать на малом огне, пока айва не сделается прозрачной.

Варенье из клюквы. Вскипятить сироп из 1,5 фунта сахара и 1 стакана воды, всыпать 1 фунт перебранной и вымытой клюквы, варить как обычно. Или 1 фунт меда вскипятить, всыпать 1 фунт клюквы, сварить, протереть сквозь сито. Такое варенье употребляется для пирогов. Точно так же можно протереть клюкву, сваренную с сахаром, и еще раз прокипятить.

Варенье из черной смородины, малины или земляники для воздушных пирогов. Ягоды перебрать и на каждый стакан сахара кусками отмерить по 1 стакану очищенных ягод. Всыпать сахар в тазик; на каждые 3 фунта сахара налить 1,5—2 стакана воды, чтобы сахар пропитался и растаял; поставить его на огонь, когда сахар закипит, всыпать ягоды, вскипятить их, потряхивая тазиком, раза три на большом огне, каждый раз отставляя тазик и снимая пену. Доварить на малом огне, чтобы ягоды потеряли кислоту и вкус сыровизны. Остудить, переложить в стеклянные банки, завязать бумагой. Варенье должно быть густым, т. е. сиропу в нем должно быть гораздо меньше, чем в обыкновенном варенье.

Арбуз. Арбуз очистить от самой верхней кожи, разрезать на кусочки, опустить их в холодную воду, поставить на плиту, варить,

по
На
раз
при
ры
зер
сах
вск
на
сах

Н
ягод
няю
приг
всего
ягод
всяко
ны я
и их
так,
бутыл
в нее
чтобы
ягод,
водку
плотно
цы его

пока кусочки не начнут делаться мягкими. На 1 фунт арбуза взять 2 фунта сахара, разделить его на две части; из одной части приготовить сироп с 1 стаканом воды, в который сперва выжать сок из 2 лимонов, без зерен. С этих лимонов нужно стереть цедру сахаром, предназначенным для варенья. Во вскипяченный сироп положить арбуз, варить на легком огне, осыпая остальным мелким сахаром.

НАЛИВКИ

Наливки можно готовить из всяких ягод и фруктов. Те наливки, которые заменяют виноградные вина средней крепости, готовятся следующим образом: прежде всего нужно обратить внимание на то, чтобы ягоды были непременно зрелые и чистые, без всякой примеси зелени; если будут употреблены яблоки, то они должны быть кислыми, и их нужно разрезать на несколько частей так, чтобы могли входить через горлышко бутылки. Взять стеклянную бутылку, всыпать в нее ягод или фруктов, налить водки столько, чтобы ее было одной третью больше, чем ягод, т. е. ягод насыпать $\frac{2}{3}$ бутылки, налить водку до самого горлышка бутылки, покрыть плотной тряпочкой, перевязать шнурком, концы его припечатать, бутылку поставить на окно,

расположенное к югу, взбалтывая бутылку через 3 или 4 суток. Время, здесь назначенное от 2 до 3 месяцев, зависит от степени зрелости ягод или фруктов и от их качества, чем более зрелые ягоды и чем их больше, тем менее нужно времени; так что, если взять совершенно зрелые ягоды или фрукты и залить их водкой выше ягод в бутылки пальца на два, то можно это время сократить на 1,5 месяца. После этого нужно очистить наливку, т. е. процедить. Если наливка будет еще мутная, то таким же образом процедить еще раз. Приготовленная таким образом наливка еще довольно крепка, ее нужно развести водой, чтобы она могла заменить виноградные вина, для этого нужно прибавить воды $\frac{1}{4}$ часть. Потом осластить наливку следующим образом: на каждую бутылку наливки (считая и добавленную воду) нужно взять от $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{3}$ фунта сахара и из него приготовить сироп, т. е. взять хорошо вылуженную кастрюлю такой величины, чтобы могла поместиться вся наливка, положить в кастрюлю назначенный сахар, налить воды столько, чтобы сахар мог только растаять, поставить на огонь; когда сахар растает и вскипит, в кипящий сироп влить наливку и предназначенную для ее разведения воду и держать на огне, пока наливка не начнет едва закипать. Затем отставить кастрюлю, перелить наливку в ка-

кую
нали
ее
проб

Н
черн
смор
нюю
пере
как
лучш
ком

На
лую
поле
реше
она н
из по
бутыл
дать
сласт
до $\frac{3}{4}$
ливка
от ви
Слива
слащ

Нали
матную

кую-нибудь посуду, чтобы остыла. Когда наливка остынет, она готова к употреблению; ее нужно разлить в бутылки, закупорить, пробки запечатать.

Наливки самые лучшие — это из морошки, черной смородины, из вишен, малины, красной смородины, брусники, слив и рябины; последнюю собрать осенью, после первых морозов; перебрать ее, всыпать в бутыль, залить водкой, как сказано выше, и поставить ее не на окно, а лучше всего на шкаф в обыкновенной теплой комнате месяца на 2 или 3.

Наливка из черемухи. Собрать самую спелую черемуху, рассыпать ее на простыни, пусть полежит дня 3, потом рассыпать черемуху на решето или доски, поставить в печь, чтобы она не запеклась, а только провяла; вынув ее из печи, истолочь хорошенько, насыпать в бутыль по плечики, полную долить водкой, дать настояться 6 недель, затем слить, подсластить, положив на бутыль наливки от 1/4 до 3/4 фунта сахара, смотря по вкусу. Эта наливка очень вкусная и ее трудно отличить от вишневки с истолченными косточками. Сливая наливку, ягоды можно отжать, а подслащивая, вскипятить раза три или четыре.

Наливка из дыни. Взять зрелую, ароматную дыню, но не перезрелую, разрезать

ее на маленькие кусочки, наложить ими полную бутылку, тотчас залить дыню водкой, чтобы она покрыла фрукты. Дать настояться 2 недели, потом процедить, подсластить по вкусу, беря от 1/4 до 3/4 фунта сахара на бутылку.

Наливка рябиновая. Набрать самой зрелой рябины, испечь ее так, чтобы она была только мягкой, но не сухой, а главное, чтобы не пригорела, затем насыпать этой рябины 2/3 бутылки, долить полную водкой. Наливка эта должна стоять, пока не сделается темно-янтарного цвета, затем слить и подсластить, полагая от 1/2 до 1 фунта сахара на бутылку.

Наливка из скорлупы грецких орехов. Расколоть орехи, вынуть зерна, скорлупу всыпать в бутылку, наполнив ее на 2/3, долить полную водкой. Через 2—3 месяца подсластить как обычно.

ШИПОВКИ И ПРОЧИЕ ЛЕГКИЕ ДОМАШНИЕ ВИНА

Шиповки. Шиповки, так же как и наливки, можно готовить из всяких ягод и фруктов, с той только разницей, что этот напиток гораздо слаще и нежнее всяких наливок и он шипит, как шампанское. Шиповка готовится следующим образом: взять стек-

ляни
7 шт
тов
совер
свежи
бутыл
раз, г
стино
солнц
времен
лочкой
ягоды,
нескол
будут
наобор
Необхо
и дать
тить, чт
отжима
уже ши
осторож
еще раз
Эти бут
шампанс
пробки д
закупорк
тылки ка

1 Русская м
2 бутылкам

лянную бутылку, влить в нее 14 бутылок, т. е. 7 штофов¹ сырой чистой воды, всыпать 7 фунтов мелкого сахара, помешать, чтобы сахар совершенно растаял, затем всыпать 7 фунтов свежих и зрелых ягод или фруктов, влить 2 бутылки водки, бутылку взболтать несколько раз, горлышко бутылки покрыть тонкой холстиной, перевязать и поставить на окно на солнце на 12 суток. В продолжении всего этого времени каждый день утром нужно чистой палочкой перемешивать хорошенько в бутылке ягоды, не раздавливая их, или взбалтывать несколько раз бутылку. Через 12 суток ягоды будут понемногу переходить снизу наверх и наоборот; это значит, что шиповка уже готова. Необходимо процедить ее в другую бутылку и дать постоять на льду 3 суток. Надо заметить, что из остающихся ягод никогда нельзя отжимать сок и смешивать его с процеженной уже шиповкой. По прошествии 3 суток ее осторожно разлить в бутылки, процеживая еще раз через вчетверо сложенную холстину. Эти бутылки должны быть непременно из-под шампанского и наливать их нужно неполными; пробки должны быть самые лучшие, перед закупоркой их вываривают; закупоривать бутылки как можно крепче, забивая пробки

¹ Русская мера объема жидкости; 1 штоф равняется 2 бутылкам водочным, или 1,23 л.

деревянной колотушкой; пробки к горлышкам привязать тонкой проволокой или прочной веревочкой, горлышко с пробкой облить смолою, и все бутылки поставить в холодное место, но не на лед, перевернув бутылки горлышками вниз и воткнув их в песок; оставить их так на 1,5—2 месяца. Этот напиток может храниться не более 1,5 года, он делается кислым. Самая лучшая шиповка из малины, черной и красной смородины, из зрелого крыжовника и пр.

Скороспелое питье. Заполнить 1/2 бутылки земляникой или малиной, залить остывшей кипяченой водой, поставить на лед на 3 дня; через 3 дня можно употреблять, положив прежде в стакан чайную ложку с верхом сахара; если эту воду оставить долго на землянике, то она сделается горьковатой, если на малине, то может стоять долго, через 3 дня нужно бутылку взболтать осторожно, чтобы сок из ягод перемешался со всей водой; после перемешивания дать постоять несколько часов, процедить и разлить в бутылки.

Лимонная водица. На 5 бутылок воды положить 5 чайных чашек сахара, внутренность из 4 лимонов, цедру с 2 лимонов и 3 рюмки портвейна; размешать хорошенько сахар, слить все в бутылку и поставить на 12 суток на

сол
кам
хор
вын
упо

Л
вить
цедр
и на
отста
мож
титс
-лить
и зас
воды

Бер
весной
полож
ложки
и по 4
и поста
сок, а к
тем как
пить, н
чайной
Это пит

Яблоч
самых к

солнце, потом процедить, разлить по бутылкам, положив в них по 2 изюминки, закупорить хорошенько и продержать сутки в погребе, вынести на лед. Через 2 недели можно употреблять.

Лимонад годовой. На 10 лимонов приготовить 1,5 фунта сахара, которыми стереть цедру с этих лимонов; положить сахар в миску и на него выжать весь сок из 10 лимонов, отставить, пусть сахар растает, мешая его как можно чаще; когда сахар растает и превратится в сироп, процедить сквозь кисею, разлить по бутылкам и сохранять, закупорив и засмолив. Употребляя его, класть на стакан воды 3 чайные ложки сиропа.

Березовая водица. Выпустить из березы весной сок, разлить его тотчас по бутылкам, положить в каждую бутылку по 2 чайные ложки мелкого сахара, цедры с 1/4 лимона и по 4 изюминки, закупорить как можно лучше и поставить до теплой погоды в погреб в песок, а когда начнется жара, то на лед. Перед тем как налить эту водицу в стаканы, чтобы пить, нужно класть на каждый стакан по чайной ложке сахара и, наливая, мешать. Это питье очень сильно пенится.

Яблочный напиток очень вкусный. Взять самых кислых яблок, только что снятых с

дерева, нарезать очень маленькими кусочками, выбросив сердцевину, наполнить ими бутылки по плечики, залить самым свежим медом полную бутылку, закупорить, засмолить, поставить на год в погреб. Чем холоднее температура, тем лучше, но если напиток замерзнет, то испортится. По истечении года выйдет превкусное питье.

Апельсинник. На каждую бутылку белого, легкого, все равно какого вина положить искрошенных с кожицей 2 апельсина, пересыпанных 3 столовыми ложками мелкого сахара. Влить все это в бутылку, закупорить, засмолить и поставить в погреб, закопав по горло в сырой песок. Через 12 суток вынуть, процедить, разлить по бутылкам и засмолить. Кто любит, чтобы было очень сладко, можно положить сахара двойную или тройную пропорцию.

Сладкое вино из ягод. Выдавить сок из ягод, а именно из земляники, красной и черной смородины, малины, морошки, вишен; положить на каждые 2 бутылки этого сока 1 фунт мелкого сахара, размешать его с соком, пока не растает; затем положить дрожжей на ведро сока 3 ложки, перелить в бутылку, поставить в теплую комнату для брожения; если брожения не будет, то добавить еще дрожжей. Через 3 часа брожения отнести бутылку на лед.

бу
по
не
лю
сво
есл
сто
сти
дую
стак
куп
песо
сяц,

Лин
среза
ной, е
0,5 ф
стакан

дать отстояться, через 3 или 4 суток процедить и на каждое ведро сока влить 2 бутылки водки или спирта, разлить в бутылки, закупорить, засмолить, положить бутылки боком в песок в холодное место. Чем дольше это вино будет стоять, тем оно делается лучше.

Вода из красной смородины. Наложив 1/2 бутылки ягод красной смородины, долить полную кипяченой водой, поставить на лед на неделю, каждый день взбалтывать. Через неделю попробовать; если смородина передала свой вкус воде, значит, что вода настоялась, а если вкус еще нельзя определить, то дать постоять дня 3—4, затем слить воду, подсластить, положив по 1/2 фунта сахара на каждую бутылку, по 1/2 рюмки рома, по 1/3 стакана шампанского и по 3 изюминки. Закупорить, засмолить, поставить в погреб в песок, употреблять не ранее, чем через месяц; если не «играет», то подождать.

ЛИКЕРЫ, ПУНШИ, РАЗНОЕ ПИТЬЕ И СОКИ

Ликер лимонный или апельсиновый. Взять срезанной цедры лимонной или апельсиновой, если свежей, то 1 фунт, если сухой, то 0,5 фунта, залить 1/4 ведра спирта и 3 стаканами воды, поставить в теплое место не-

дели на две, затем смешать с сиропом, приготовленным из 3 стаканов воды и 6 фунтов сахара, процедить сквозь фланель.

Ликер малиновый. Свежие ягоды растереть, процедить сквозь холстину; когда сок стечет, взять 6 или 9 стаканов этого сока, смешать с 6 фунтами сахара, вскипятить раза два-три, снять дочиста накипь, остудить, влить $1/4$ ведра спирта, процедить сквозь фланель.

Ликер земляничный. Перебрать землянику, всыпать в бутылку, залить спиртом так, чтобы ее покрыло, поставить на 2 дня в теплое место в тени, потом слить. $1/4$ ведра этого земляничного спирта развести 3 стаканами воды, которую сперва надо налить на землянику, дать ей постоять 2—3 дня и вскипятить раза два-три с 6 фунтами сахара.

Пунш холодный. Стереть 3 фунтами сахара цедру с 10 лимонов и 3 апельсинов; всю кожу с лимонов и апельсинов срезать и выбросить, а самую мякоть нарезать кружками, выбросив семечки. Если можно, на эту порцию прибавить нарезанный маленькими ломтиками ананас и прочих фруктов. Нарезанные фрукты сложить в миску, залить $3,5$ бутылками, т. е. 10 стаканами кипятка, поло-

жить сахар, размешать хорошенько; когда сахар растает и кипяток остынет, влить в сироп 2 стакана коньяка и 1 бутылку водки, тотчас накрыть миску крышкой, сверху подушкой, чтобы спирт не испарился; часа через 3 процедить. Сохранять в бутылках, закупорив и засмолив. В охлажденном виде этот пунш имеет очень приятный вкус.

Питье из клюквы, малины или черной смородины. $\frac{3}{4}$ фунта клюквы разварить в 4 стаканах воды с $\frac{1}{4}$ вершка¹ ванили, процедить, выжать; смешать с 2 стаканами воды, вскипяченной с сахаром.

Питье апельсинное. Взять $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ фунта сахара, стереть им цедру с $\frac{1}{2}$ апельсина, истолочь сахар, смешать с соком 1,5 апельсина и $\frac{1}{2}$ лимона, развести кипяченой водой так, чтобы всего было 6 стаканов, процедить.

Сок малиновый для питья. Насыпать полную бутылку малины, влить в нее белого уксуса по горло, поставить стоять на солнце пять дней, слить уксус, выжать ягоды, не протирать их, чтобы не было гущи. Этот слитый уксус влить в полную бутылку свежей малины, оставить

¹ Русская мера длины, равная 4,45 см.

стоять неделю, опять слить, остудить, выжать. Если есть малина, то налить в третий раз на свежие ягоды, пусть стоит недели две или больше, потом слить, подсластить, положив на стакан сока 1,5 стакана сахара. Варить с сахаром не нужно, а только всыпать сахар в сок и мешать, пока не разойдется. Это очень прохладительное питье. На стакан воды класть 2—3 ложечки этого сока.

КВАС

Квас яблочный и грушевый из лесных яблок и груш. Взять высушенных, простых, лесных яблок и груш, залить их кипятком, накрыть, через сутки слить, процедить и можно употреблять. Эти же самые яблоки и груши можно залить еще раз.

Квас яблочный. Спелые яблоки нарезать ломтиками, вырезать из них сердцевину, нанизать на нитки не очень плотно, высушить на открытом воздухе, на солнце. Взять бочку величиною в 4,5 ведра, засыпать в нее ведро этих сушеных яблок и ведро сушеных груш, наполнить бочку вскипяченной, но остывшей водой, поставить в умеренно теплом месте дня на три, потом вынести в подвал, пусть стоит незакупоренной, а только

прикрытой холстиной до тех пор, пока квас не придет в брожение, тогда закупорить бочку. Через 3 недели квас можно уже употреблять. Лучше разлить его в бутылки, положив в каждую по 10—20 изюминок, засмолить и закопать в песок.

Сидр. Это питье, почти ничего не стоящее, хорошо готовить там, где много яблок. Снять с дерева отдельно кислые и сладкие яблоки, дать им полежать на соломе, пока не сделаются мягкими, но не гнилыми, потом изрубить их, как рубят капусту, выжать из них сок; сок из кислых яблок выжимать отдельно, дать устояться на леднике дня 3 или 4, чтобы гуща осела, затем осторожно слить и смешать сладкий сок с кислым по вкусу; разлить в бутылки, положив в каждую по 2 изюминки, закупорив, засмолив, поставить на ледник, к зиме перенести в сухой погреб. Этот сидр хранится более года, если будет стоять в холодном месте, иначе полопаются бутылки.

РАЗНЫЕ ЗАПАСЫ ИЗ ФРУКТОВ И ЯГОД

В августе месяце, собрав в деревне яблоки или купив их, можно из них приготовить следующие запасы:

Сохранять яблоки свежими. Летние сорта лучше всего разложить в сухом подвале, на чистых сухих полках, на соломе так, чтобы одно яблоко другого не касалось и чаще перетирать их сухим полотенцем.

Сохранять яблоки свежими другим манером. Летние сорта яблок сохраняются в медных вылуженных кастрюлях, которые плотно закрывают крышками и ставят на лед. Перетирать яблоки досуха раз в две недели, а также внутренность кастрюли и опять вкладывать в нее яблоки. Зимние сорта яблок сохраняются даже до мая месяца в ящиках, в которых пересыпаются сухим песком. Самые прочные сорта для сбережения: анисовка, антоновка и др.

Если яблоки сохраняют на полках в сухом подвале, то надо сыпать на доску, на которой разложены яблоки, хлористую известь, имеющую свойство втягивать в себя сырость, которую выделяют яблоки. Сырость должна стекать в одну сторону в посуду, поэтому полки эти должны быть всегда прибиты к стенке или подвешены к потолку с маленьким скатом в одну сторону.

Яблоки моченые. Взять яблоки хороших сортов, таких как титовские, антоновские, арабские, лимонные, перебрать их, вымыть, сложить в бочонок, перекладывая смородин-

ными и вишневыми листьями, эстрагоном и, кто любит, базиликою, или две последние зелени можно вскипятить вместе с рас-
солом. На 2 ведра яблок взять 1 ведро воды, 1/4 фунта, т. е. 1/2 стакана, соли, вскипятить раза три, остудить, залить яблоки, тотчас закупорить, засмолить, поставить на лед, а зимой перенести в сухой подвал.

Яблоки сушеные на заграничный манер.
Собрать хороших спелых, больших яблок кис-
лых или сладких, очистить кожицу, как мож-
но тоньше ее срезая, каждое яблоко проткнуть
специально сделанной для этого жестяной
трубочкой, посредством которой вся сердце-
вина будет вынута; хорошо иметь несколько
таких трубочек, толще или тоньше, смотря по
величине яблок. Очищая и протыкая каж-
дое яблоко, опускать его тотчас в холодную
воду, чтобы не чернело, но не оставлять в
воде более получаса; затем нанизать их на
толстую нитку или шнурок, опустить секунд
на 5 в кипяток, потом вынуть, дать стечь
воде, сушить в печи на самом легком огне, а
еще лучше на солнце. Чтобы яблоки были
плоскими, их, как только они сделаются
в печи мягкими, вынуть, положить сверху
дощечку или камень, оставить, пока яблоки
не сплюснутся, потом досушить, положив на
лист, чтобы они не пересохли; сложить в

большие банки, завязать, держать в сухом месте. Эти яблоки употребляются на компоты и крем.

Сохранить свежими сливы. Для этого необходимо снимать сливы осторожно, срезая их со стеблями и не прикасаясь к ним голыми руками; укладывать их тотчас в стеклянные банки, лучше в небольшие, чтобы можно было зараз употребить всю банку. Обвязывать каждую пузырем, засмолить, поставить на лед.

Сохранить свежими сливы можно и другим способом, а именно: срезав их осторожно с дерева, складывать тотчас в бочонки, пересыпая каждый ряд пшеном; бочонок засмолить, поставить на лед; сливы не могут сохраняться так долго, как яблоки и груши.

Как сохранить сливы венгерские свежими до Рождества Христова. В полдень, в хорошую сухую, теплую погоду, когда роса обсохнет, срезать с дерева сливы ножницами и тотчас каждую сливу класть в банку, пересыпая пшеном, или в бочонок, перекладывая вишневыми листьями или пшеном; бочонки должны быть кругом засмолены, банки же обвязать пузырем, сверху облепить смолою и закопать в подвал в землю на аршин¹ глубины, а бочонки опустить в воду.

¹ Мера длины, равна 71,12 см.

Десерт из вишен. Набрать самых зрелых вишен, сложить их в банку, пересыпая тонко срезанной лимонной цедрой, залить самым свежим медом; через две недели слить сок, высыпать вишни в миску, оставшийся на дне мед выложить в слитый сок, размешать хорошенько, положить вишни обратно в банку, залить тем же размешанным соком.

Ликерные вишни на манер привозных. Взять зрелых крупных вишен, залить их коньяком, оставить дня на два, потом слить коньяк. Приготовить густой сироп из 1 стакана воды и 1,5 стакана мелкого сахара, остудить, залить фрукты. В сироп на каждый стакан воды можно добавить по рюмке коньяка.

Цукат из апельсиновой корки. С хороших апельсинов снять корку, разрезав предварительно каждую на 4 или 6 частей, смочить в воде часа три, переменить воду и варить так, чтобы можно было проколоть соломкой, опустить опять в холодную воду. На 1/2 фунта корки берется 1 фунт сахара и 1 стакан воды. Сварить сироп из 1 стакана воды и половины отвешенного сахара, остудить, залить сложенную в банку корку, которую перед этим вытереть досуха, покрыть салфеткой и провести по ней скалкой, прижимая довольно крепко; через 3 суток слить сироп, вскипятить.

прибавить сахару, холодным залить апельсиновые корки. Через 2 суток повторить то же самое и, наконец, в четвертый раз слить сироп, всыпать в него остальной сахар и варить до густоты; обмакнуть в нем каждый кусок, сложить на противень, вставить в летнюю печь ненадолго, чтобы сахар только обсох, повторить это несколько раз, но чтобы ни разу не пересушить, иначе апельсины будут слишком крепкие.

Мармелад или пюре из крыжовника. Самый зрелый крыжовник перебрать, всыпать в тазик, влить от 1 2 до 1 стакана воды, варить на легком огне, постоянно мешая и растирая ягоды ложкой; когда крыжовник разварится, протереть его сквозь сито. На 1 фунт пюре взять от 1/2 до 1 фунта меда или сахара, варить, мешая, пока не загустеет и не начнет застывать на льду (пробовать ложкой). Затем переложить в горшок или банку; когда остынет, завязать, держать в холодном месте, употреблять для сладких пирогов и тортов.

Морс из крыжовника для воздушных пирогов и кремов. Собрать мелкого, незрелого крыжовника, наложить полную кастрюлю, налить сколько войдет воды, варить, пока крыжовник не разварится. Затем откинуть его

на решето, дать стечь соку; оставшуюся густоту протереть сквозь сито, разлить в бутылки, закупорить, засмолить, положить на бок в ящик с песком, до морозов поставить на лед, потом перенести в сухой погреб.

Малина сушеная. Перебрать, сложить на противень, поставить в печь в легкий воздух, чтобы высохла; повторить это, если надо будет, несколько раз. Употреблять как потогонное средство от простуды.

Сок малиновый для мороженого. Выжать сок из зрелой малины, на каждый стакан сока положить стакан сахара, мешать, пока весь сахар не разойдется, перелить в бутылки из-под шампанского, закупорить, поставить в кастрюлю с холодной водой, поставить на огонь, кипятить 1,5 часа, потом отставить; когда вода остынет, засмолить, поставить на лед до морозов, а потом в сухой подвал.

Желе из брусники на меду. Ягоды растереть, процедить, не выжимая, или очищенные ягоды всыпать в тазик и, не добавляя воды, вскипятить в собственном соку. Когда ягоды полопаются, не выжимая их, процедить сквозь сито, а затем процедить сквозь холстину и варить с медом. На 2 стакана сока взять 2 стакана меда. Подавать к жаркому.

Брусничная вареная постила. На 4 чашки брусники положить 2 чашки меда или сахара, сварить до густоты так, чтобы, влив ее на ложку и остудив на льду, можно было разрезать ножом; затем выложить приготовленную массу на блюдо, размазать так толсто, кто как хочет, а когда застынет, нарезать длинными постилками, пересыпать сахаром и сложить в банки или ящики.

Рябина на меду. Собранную рябину после первых морозов перебрать, испечь в летней печи на противне и сложить ее в вскипяченный докрасна мед, варить как обыкновенное варенье.

Малиновые прянички. Взять 1 фунт сушеной малины, растереть, истолочь ее в муку; приготовить сироп из 0,5 фунта сахара и немного воды, когда вскипит несколько раз, всыпать малину, сварить до густоты так, чтобы застывало на ложке, положенной на лед; затем сделать маленькие лепешки, класть их на железный лист, сгладить, дать остыть, поставить в печь, чтобы просохли.

ЗАПАСЫ ИЗ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ

Как сохранить свежую цветную капусту.
Срезанные кочаны цветной капусты перева-

зять шнурками так, чтобы один другого не касался, и повесить в подвал под потолок. Надо выбирать самые крепкие кочаны, не поврежденные морозом, и обобрать желтые листья. Таким образом их можно сохранить до Рождества. Или другим способом: перед морозом выбрать кочаны цветной капусты вместе с землей и посадить их в подвал в песок или сделанную из земли грядку; обобрать желтые листья, а остальные сверху перевязать тоненькой веревочкой; надо часто осматривать их, отрывать начинающие портиться листья; подвал часто просушивать, отворяя окно в сухую погоду и затворяя его перед закатом солнца. Кочаны, которые начинают портиться, тотчас выбирать и употреблять их в кушанья или солить и мариновать.

Как сохранить обыкновенную свежую капусту. Повесить ее в подвал точно так же, как и цветную капусту. Или насыпать в подвале сухого песка, посадить в него кочаны, очищенные от пожелтелых листьев. Употреблять тотчас те кочаны, которые начинают портиться, и чаще просушивать подвал, отворяя окно в сухую погоду.

Шинкованная капуста. Пока погода еще теплая и нет морозов, не спешите собирать капусту; когда же начнутся морозы, сложить

капусту в овощной подвал и сперва приготовить рубленую капусту серую, а потом, дождавшись новолуния, взять крепких, тугих кочанов, обрезать верхние листья, разрезать каждый кочан на 2 половинки и шинковать острыми ножами. Замечают, что капуста, которую поставят квасить на новолуние, бывает тверда и скрипит на зубах, а поэтому, кто любит мягкую, пусть квасит ее на последней четверти. Нашинкованную капусту положить на большое решето, вымыть чистой, холодной водой. Когда вода стечет, складывать капусту рядами в кадку, посыпать небольшой горстью вымытой соли и горстью тмина и каждый ряд уминать толкушкой так, чтобы показался сок, а чтобы его было больше, то каждый ряд капусты заливать 1 стаканом очень соленой воды и перекладывать ломтиками моркови, яблок, брусничкой или клюквой. Наложив таким образом полную кадку, необходимо каждый день по два раза делать в капусте 6—7 отверстий, до самого дна палкой, из этих отверстий выходит сильный неприятный запах. Через 2 недели покрыть капусту капустными листьями, положить на них кружок и камень. Кадки с капустой с самого начала должны быть поставлены в довольно холодное место, где капуста должна киснуть исподволь, а зимой не мерзнуть.